Induzione Modulare Foster

LIBRETTO ISTRUZIONI

Foster

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto un piano di cottura a induzione Foster.
Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

INDICE

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il Fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.

Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnere le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in conatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, o con mancanza di esperienza, a meno che non venga loro data supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono sempre essere sotto il controllo di un adulto quando sono nelle vicinanze dell'apparecchio, onde evitare che giochino con lo stesso.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

Precauzioni onde non danneggiare l’apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell’apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l’apparecchio e rimuovere l’oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c’è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell’apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l’apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l’apparecchio devono essere resistenti al calore.

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell’apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l’apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato, disconnettere immediatamente l’apparecchio dalla rete elettrica e chiamare l’assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l’apparecchio per nessun motivo.
- **ATTENZIONE**: Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l’apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell’utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell’apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell’apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l’uso.



L’UTILIZZO SIA DI PENTOLE DI CATTIVA QUALITA’ O DI QUALSIASI ADATTATORE PER PENTOLE NON-MAGNETICHE FA DECADERE LA GARNZIA SUL PRODOTTO.
IN QUESTO CASO, IL FABBRICANTE NON PUO’ ESSERE CONSIDERATO RESONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI ALL’APPARECCHIO E/O A OGGETTI NELLE VICINANZE DELLO STESSO.



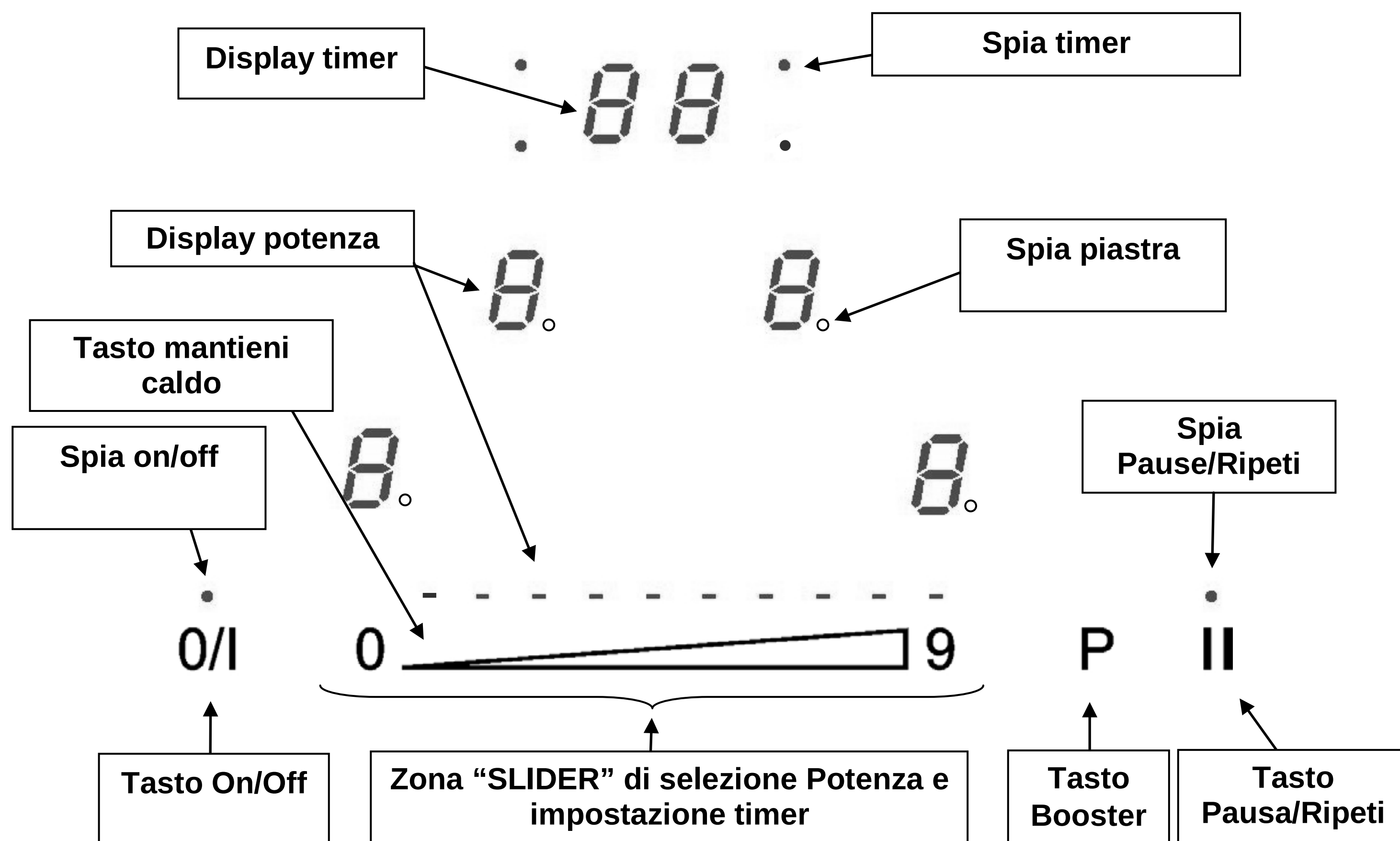
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Potenza totale	Diametro	Potenza nominale*	Potenza Booster*	Minimo diametro identificabile
Max 7400 W	Zona : 250 mm Zona : 200 mm Zona : 160 mm	2300 W 2300 W 1100 W	3000 W 3000 W 1400 W	110 mm 100 mm 90 mm

* Potenza media misurata. Secondo la forma, dimensione e qualità della pentola, la Potenza massima misurata può risultare diversa da quella dichiarata

Pannello di controllo



USO DELL’APPARECCHIO

Display

Display	Descrizione	Funzione
0	Zero	La piastra è attivata.
1…9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
U	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
A	Acceleratore riscaldamento	Cottura automatica.
E	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Booster	La sovra-potenza è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo
U	Mantenimento calore	Mantiene automaticamente a 70°C.
II	Pausa	L’apparecchio è in pausa.

Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinate livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l’apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL’APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l’apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell’induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico…
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta…

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest’ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.
Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

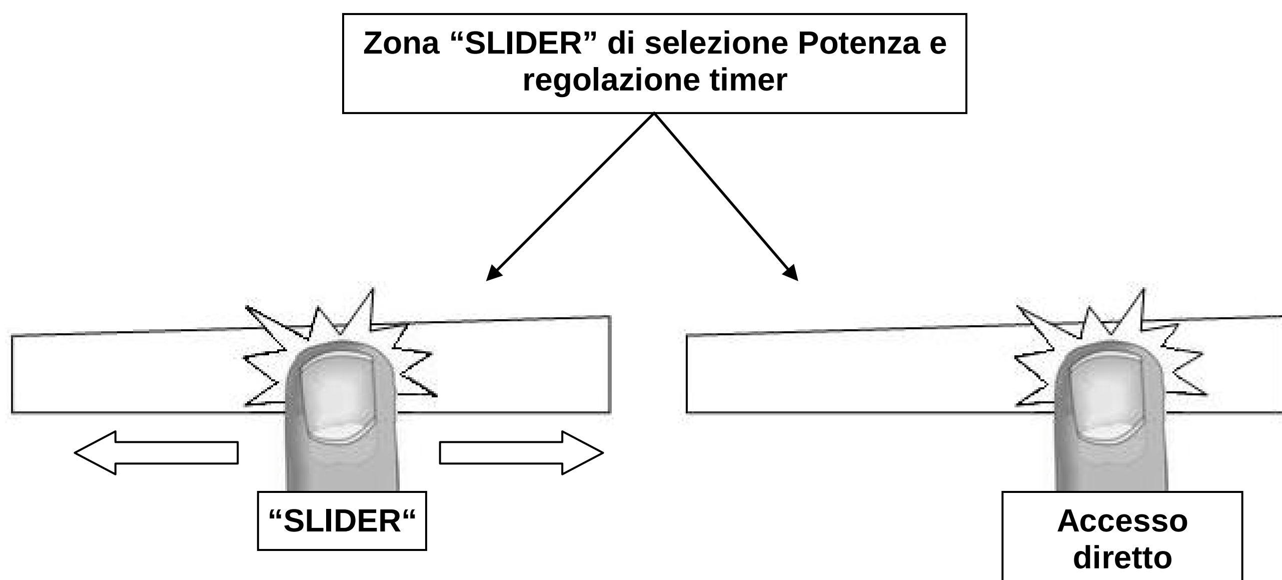
Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico.

Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.

Zona "SLIDER" di selezione Potenza e regolazione timer.

Per selezionare la Potenza con lo slider, far scorrere il dito sullo slider stesso. Si può anche scegliere direttamente la potenza appoggiando il dito nel punto che si desidera (senza farlo scorrere).



Per iniziare

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio :**

Azione	Pannello di controllo	Display
Per accendere	premere [0/I]	[0] lampeggiano
Per arrestare	premere [0/I]	niente o [H]

- **Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere il display [0] selezionato	[0] e spia accesa
Per regolare (regolare la potenza)	scorrere sullo "SLIDER" a sinistra o a destra	da [0] a [9]
Per arrestare	scorrere fino a [0] sullo "SLIDER"	[0] o [H]
	O premere su [0]	[0] o [H]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza.
L'induzione non funziona:

- Se non c'è pentola sulla piastra, o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza è il display mostra [U]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra di cottura: la cottura si arresta e il display mostra [U]. Il simbolo [U] scompare quando la pentola è posizionata nuovamente sulla piastra. La cottura ricomincia con il livello di potenza scelto precedentemente.

Dopo l'uso, spegnere la piastra, non lasciare il sensore pentola [U] attivo.

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento l'apparecchio, la piastra è ancora calda e il display indica [H].
Il simbolo [H] scompare quando la piastra può essere toccata senza pericolo di bruciature.
Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: c'è **rischio di bruciature o incendi**.

Funzione Booster

La funzione Booster [P] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per dieci minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spegnimento della funzione Booster:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere [0] della zona scelta	[0] e spia accesa
Attivare il booster	premere il tasto [P]	[P]
Arrestare il booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]
	O premere [P]	[9]

- **Gestione della potenza:**

L'apparecchio ha un sistema di limitazione della potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, al fine di non eccedere in potenza, il sistema elettronico riduce automaticamente la potenza di una delle altre piastre. Il display lampeggia su [9] per qualche secondo e poi indica la Potenza massima consentita:

Piastra selezionata	L'altra piastra:	(esempio: livello potenza 9)
Compare il simbolo[P]	[9] diventa [6] o [8] a seconda del tipo di piastra coinvolta	

Timer

Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura :**

Esempio: per 16 minuti a Potenza 7 :

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere [0] per la piastra selezionata	[0] e spia accesa
Selezionare il livello di potenza	scorrere sullo "SLIDER" a [7]	[7]
Selezionare « Timer »	premere display [CL]	[00]
Impostare le unità	scorrere sullo "SLIDER" a [6]	[0 fisso] [6 lampeggia]
Convalidare le unità	premere il display [06]	[0 lampeggia] [6 fisso]
Impostare le decine	scorrere sullo "SLIDER" a [1]	[1 lampeggia] [6 fisso]
Convalidare le decine	premere il display [16]	[16]

Il tempo è confermato e la cottura ha inizio.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

Esempio: per 13 minuti a Potenza 7 :

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere il display [0] selezionato	[0] e spia accesa
Selezionare « Timer »	premere [13]	[13]
Disattivare le unità	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[1 fisso] [0 lampeggia]
Convalidare le unità	premere display [10]	[1 lampeggia] [0 fisso]
Disattivare le decine	scorrere sullo "SLIDER" a [0]	[0 lampeggia] [0 fisso]
Convalidare le decine	premere display [00]	[00]

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il tasto [00].

- **Funzione contaminuti (senza cottura):**

Esempio: per 29 minutes :

Azione	Pannello di controllo	Display
Attivare l'apparecchio	premere display [0/I]	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere il display [CL]	[00]
Impostare le unità	scoirrere sullo "SLIDER" fino a [9]	[0 fisso] [9 lampeggia]
Convalidare le unità	premere display [09]	[0 lampeggia] [9 fisso]
Impostare le decine	scorrere sullo slider "SLIDER" a [2]	[2 lampeggia] 9 fisso]
Convalidare le decine	premere il display [29]	[29]

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [00] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere il display [00]. L'apparecchio si spegne.

Cottura automatica

Tutte le piastre sono equipaggiate con una funzione automatica "stop and go" (partenza-arresto). La piastra si accende a piena Potenza per un dato tempo, poi riduce automaticamente la Potenza a un livello prestabilito.

- **Avvio:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere il display [0] selezionato	[0] e spia accesa

Regolazione a piena potenza	scorrere sullo “SLIDER“ a [9]	va da [0] a [9]
Cottura automatica	premere ancora display “SLIDER“ [9]	[9] lampeggia con [A]
Selezione livello potenza (per esempio « 7 »)	scorrere sullo “SLIDER“ a [7]	[9] passa a [8] [7] [7] lampeggia con [A]

- **Spegnere la cottura automatica :**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Selezione piastra	premere [7]della piastra	[7] lampeggia con [A]
Selezione livello Potenza	scorrere sullo “SLIDER“	da [1] a [9]

Funzione Pausa

Questa funzione arresta tutte le attività di cottura e permette di ri-attivarle in un secondo momento con le stesse regolazioni.

- **Attivare / Disattivare la funzione pausa:**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Attivare la pausa	premere [II]per 2 secondi	mostra [II] sul display della piastra
Arrestare la pausa	premere [II] per 2 secondi	la spia della pausa lampeggia
	Premere un altro tasto o Scorrere sullo “SLIDER“	la spia della pausa si spegne

Funzione Richiamo

Dopa ver spento l’apparecchio [0/I], è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- Regolazioni di cottura di tutte le piastre (Potenza)
- Minuti e secondi dei timer delle piastre
- Funzione riscaldamento

La procedura di Richiamo è la seguente:

- Premere il tasto [0/I]
- Indi premere il tasto [II] entro 6 secondi

La regolazione precedente viene attivata.

Funzione « Mantenimento calore »

Questa funzione permette di raggiungere e mantenere automaticamente la temperature di 70°C. Questo impedirà il deborda mento di liquidi o di bruciare alimenti nelle pentole.

- **Per attivare la funzione «Mantenimento calore » :**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Selezione zona	premere il display [0] selezionato	da [0] a [9] o [H]
Per attivare	premere il tasto [U] sullo “SLIDER“	[U]
Per arrestare	premere sul display [U] selezionato	[U]
	Scorrere sullo “SLIDER“	da [0] a [9] o [H]

Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le piastre.
Quando la pentola viene tolta dalla piastra, la funzione di Mantenimento calore resta attiva per circa 10 minuti.
La durata massima della funzione di mantenimento calore è di due ore.

Blocco del Pannello di Controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [0/I]).

- **Blocco :**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Avvio	premere [0/I]	[0] o [H] sul display
Blocco dell'apparecchio	premere simultaneamente[P] e [0] Del display della zona destra	nessuna modifica
	Premere di nuovo su display [0]	appare [L] sul display

- **Sblocco :**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Avvio	premere su [0/I]	appare [L] sul display

Nei 5 secondi successive all'avvio :

Sblocco dell'apparecchio	premere simultaneamente [P]e [L] del display della zona destra	[0] o [H] sul display
	Premere su [P]	nessuna spia sul display

SUGGERIMENTI DI COTTURA

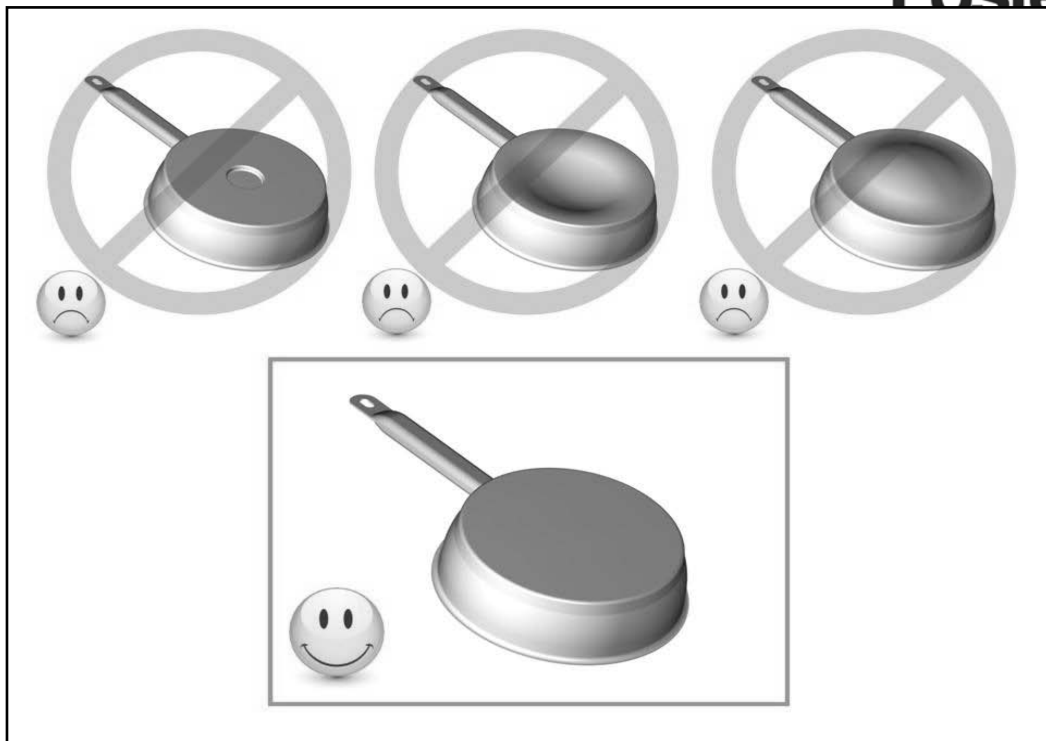
Qualità delle pentole

Materiali adatti : acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.
Materiali non adatti: alluminio e acciaio inox con fondo non ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.
Il fabbricante degli utensili specifica se essi sono compatibili con piani di cottura a induzione.
Per verificare se gli utensili (pentole) sono compatibili:

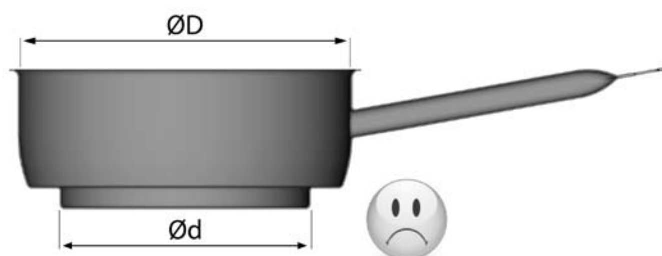
- Mettere un litro d'acqua nella pentola e posizionarla sulla piastra a induzione a livello di potenza [9]. L'acqua si deve scaldare in pochi secondi.
- Un magnete (calamita) deve aderire al fondo della pentola.

Alcune pentole possono fare rumore quando vengono utilizzate sulla piastra a induzione. Questo rumore non comporta alcun malfunzionamento dell'apparecchio e non ne influenza il funzionamento e/o l'efficacia di cottura.

Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.
E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.
Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Se il fondo della pentola (Ød) è significativamente più piccolo del diametro del corpo (ØD) **il rendimento ne è penalizzato e la pentola rischia di non essere identificata dalla piastra**



Dimensioni delle pentole

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro delle pentole. Tuttavia la pentola deve avere un diametro minimo, a seconda delle dimensioni della piastra.

Per ottenere l'efficienza migliore dal vostro apprecchio, posizionate la piastra nel centro della piastra.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolata, gelatine Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Cuocere a fuoco lento Scongelare	Riso, budini, sciroppi di zucchero Verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate bollite, zuppe, pasta, Verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media Bollitura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, arrosti, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, patatine fritte, wafers
9	Friggere, arrostire Far bollire l’acqua	Bistecche, omelettes, piatti fritti Acqua
P	Acqua bollente	Far bollire quantitativi significativi d’acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnere l’apparecchio prima di pulirlo.
Non pulire l’apparecchio se il vetro è troppo caldo: **rischio di ustioni**!

- Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.
- Detergenti altamente abrasivi e corrosivi, che possono causare graffi, devono assolutamente essere evitati.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l’apparecchio.
- Non utilizzare alcun oggetto che potrebbe graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurarsi che non vi siano granelli di polvere sul vetro ceramico o sulla pentola. Far scivolare pentole con fondo irregolare può causare graffi alla superficie del vetro ceramico.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danni alla superficie del vetro ceramico.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

L’apparecchio non si accende

- L’apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

Compare il simbolo [U]

- Manca la pentola sulla piastra.

- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

Compare il simbolo [C] o [E]

- Contattare l’assistenza tecnica.

Una delle piastre viene disattivata

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell’apparecchio

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

Il sistema di cottura automatica non parte :

- La piastra è ancora calda [H].
- È selezionato il livello di Potenza massima [9].

Il pannello di controllo indica [L] :

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

Il pannello di controllo indica [U] :

- Vedere il capitolo “Mantenimento calore”.

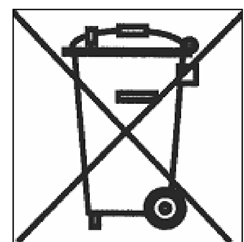
Il pannello di controllo indica [II] :

- Vedere il capitol “Pausa“.

PROTEZIONE DELL’AMBIENTE

- Il materiale dell’imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L’apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell’apparecchio al momento della sua dismissione. Un corretto smaltimento permette di riciclare materiali di valore in modo intelligente. Prima di smaltire l’apparecchio è importante tagliare il cavo di alimentazione e rimuoverlo insieme alla spina. Questo apparecchio è fornito di apposito marchio conformemente alla direttiva 2002/96EG riguardante lo smaltimento di apparecchiature elettriche. La Direttiva determina gli standard per la raccolta e riciclaggio di apparecchi elettrici ed è in vigore in tutta la Comunità Europea.

- Non gettare l’apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l’organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

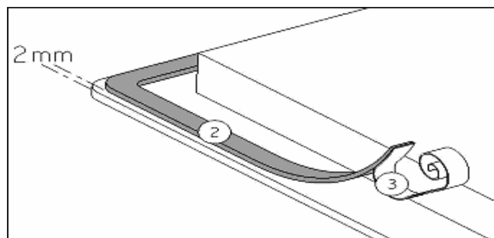


ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

L’installazione è di esclusiva responsabilità dell’installatore specializzato.
L’installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l’apparecchio.

Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l’apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l’apparecchio.
La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferior esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione (3)..

- **Inserimento – installazione**
- **Per il foro di incasso fare riferimento al manual di installazione.**
- Assicurarsi che ci sia una **distanza di almeno 50 mm** tra l’apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L’apparecchio è classificato come classe “Y” di protezione dal calore. Idealmente l’apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. **Sull’altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell’apparecchio**.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l’apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l’umidità. Per proteggere il foro di incasso dell’apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l’apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l’apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di **uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta** dell’apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell’apparecchio.
- Se sotto l’apparecchio c’è un cassette, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l’apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l’installazione dell’apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.

INSTRUCTION OF USE

NOTICE D'UTILISATION

Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by installation and/or connection errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively manufactured for the cooking of food. Any other domestic, commercial or industrial use is prohibited.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect the hob to the power supply.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: Steam may damage the electronic parts.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Be careful when using grease or oils: these may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot pots or pans.
- Magnetically sensitive objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, the object may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is could become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Precautions not to damage the appliance

- Raw or damaged pot or pan bottoms (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic glass.
- Avoid hitting the edges of the glass with objects.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty pots or pans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful not to burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee a correct ventilation.
- Never put any inflammable object into the drawer situated under the vitroceramic hob.
- The drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical power supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING**: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Ensure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan has to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information from your doctor before using this appliance.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



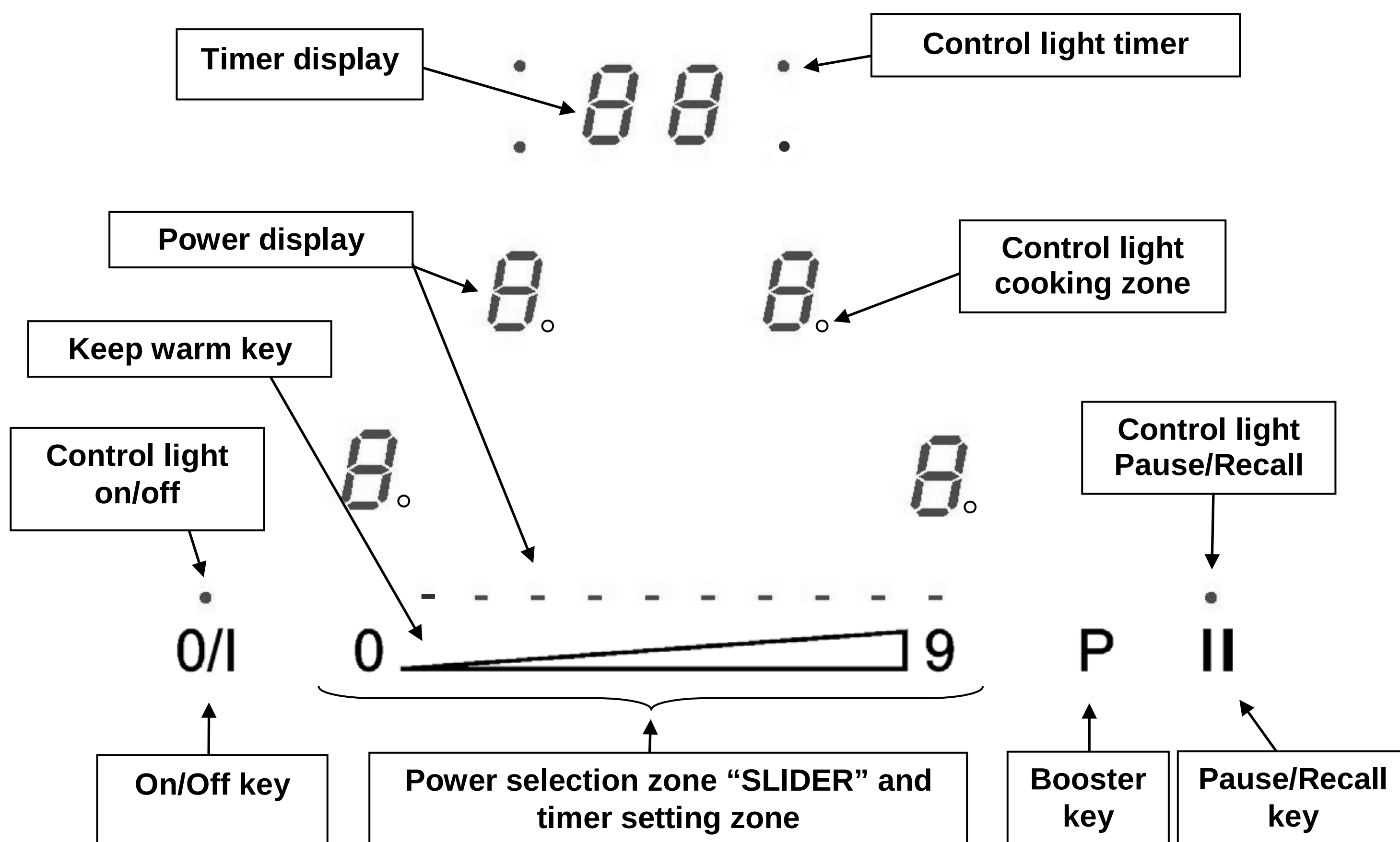
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Total Power	Diameter	Nominal Power*	Booster Power*	Minimum diameter detection
Max 7400 W	Zone : 250 mm Zone : 200 mm Zone : 160 mm	2300 W 2300 W 1100 W	3000 W 3000 W 1400 W	110 mm 100 mm 90 mm

* Average measured power. According to the form, size and quality of the pan, the maximum measured power can exceed these figures.

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Pause	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (you can verify it with a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Excluded are: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a pan with too small a diameter the induction zone will not work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

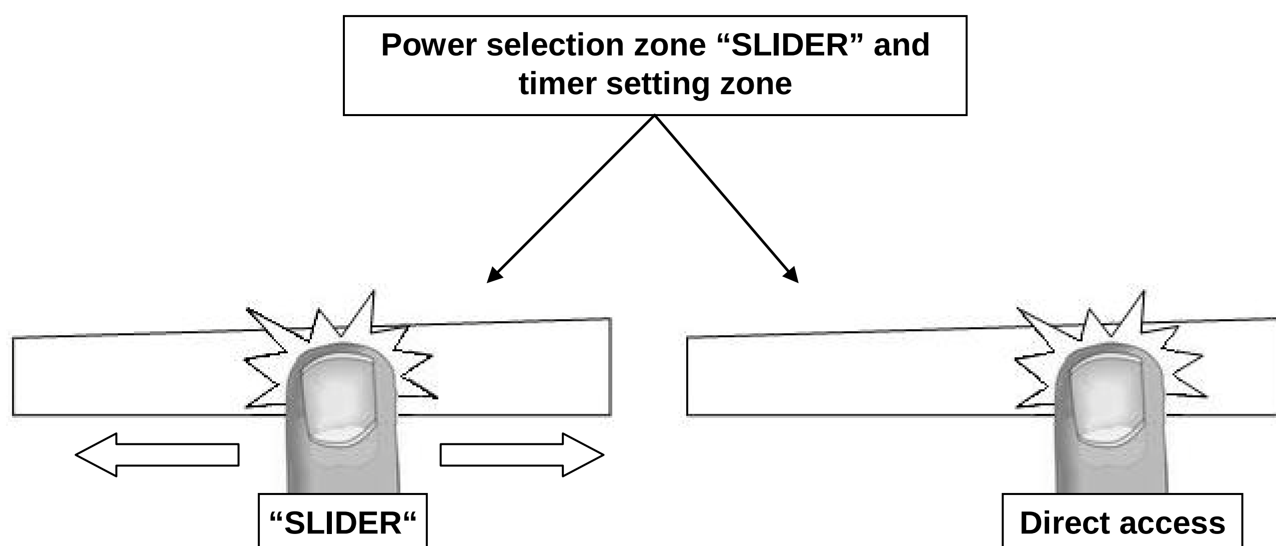
Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of general use press only one key at the same time.

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

Action	Control panel	Display
To start	press key [0/I]	[0] are blinking
To stop	press key [0/I]	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
To set (adjust the power)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]
	or press on [0]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before removing of the pan.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burns and fire.**

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.
The booster function is perfect to heat up rapidly big quantities of water, cooking of pasta's, etc.

- **Start up / Stop the booster function:**

Action	**Control panel**	**Display Zone**
Zone selection	press key [0] from the zone	[0] and control light on
Start up the booster	press key [P]	[P]
Stop the booster	slide on the "SLIDER"	[P] to [0]
	or press on [P]	[9]

- **Power management:**

The whole cooking hob is equipped by a system that automatically manages the maximum power output. When the booster function is activated, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone in order not to exceed the maximum power available. The display of the zone where the power is reduced will blink on [9] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

Heating zone selected	The other heating zone: (example: power level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Example for 16 minutes at power 7 :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the “SLIDER“ to [7]	[7]
Select « Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the “SLIDER“ to [6]	[0 fixed] [6 blinking]
Valid the units	press display [06]	[0 blinking] [6 fixed]
Set the tens	slide on the “SLIDER“ to [1]	[1 blinking] [6 fixed]
Valid the tens	press display [16]	[16]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select « Timer »	press key [13]	[13]
Deactivate the units	slide on the “SLIDER“ to [0]	[1 fixed] [0 blinking]
Valid the units	press display [10]	[1 blinking] [0 fixed]
Deactivate the tens	slide on the “SLIDER“ to [0]	[0 blinking] [0 fixed]
Valid the tens	press display [00]	[00]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

Action	Control panel	Display
Activate the hob	press display [0/I]	zone control lights are on
Select« Timer »	press display [CL]	[00]
Set the units	slide on the “SLIDER“ to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Valid the units	press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	slide on the “SLIDER“ to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Valid the tens	press display [29]	[29]

After a few seconds the control light stops with blinking.
As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Full power setting	slide on the “SLIDER“ to [9]	pass from [0] to [9]

Automatic cooking	re-press on display “SLIDER“ [9]	[9] is blinking with [A]
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the “SLIDER“ to [7]	[9] pass to [8] [7] [7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press [7] from the zone	[7] blinking with [A]
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[1] to [9]

Pause function

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

Action	Control panel	Display
Engage pause	press “Pause/Recall” key during 2s	displays [II] in the heating zone displays
Stop the pause	press “Pause/Recall” key during 2s	pause control light is blinking
	press an other touch or slide on the “SLIDER“	pause control light is off

Recall Function

After switching off the hob (0/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key [0/I]
- Then press the key [II] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

« Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
To engage	press on key [U] on the “SLIDER“	[U]
To stop	press on display [U] selected	[U]
	slide on the “SLIDER“	[0] to [9] or [H]

This function can be started independently on all the heating zones.
When the pan is taken of the cooking zone which is in "Keep warm" mode, the function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of the cooking zones, in particular during cleaning, or to avoid children accidentally turning on the appliance, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

- **Locking :**

Action	Control panel	Display
Start	press on key [0/I]	[0] or [H] on displays
Hob locking	press simultaneously [P] and [0] from the right zone display	no modification
	re-press on display [0]	[L] on displays

- **Unlocking :**

Action	Control panel	Display
Start	press on key [0/I]	[L] on displays
In the 5 seconds after start :		
Unlocking the hob	press simultaneously [P] and [L] from the right zone display	[0] or [H] on displays
	press on key [P]	no light on the displays

COOKING ADVICES

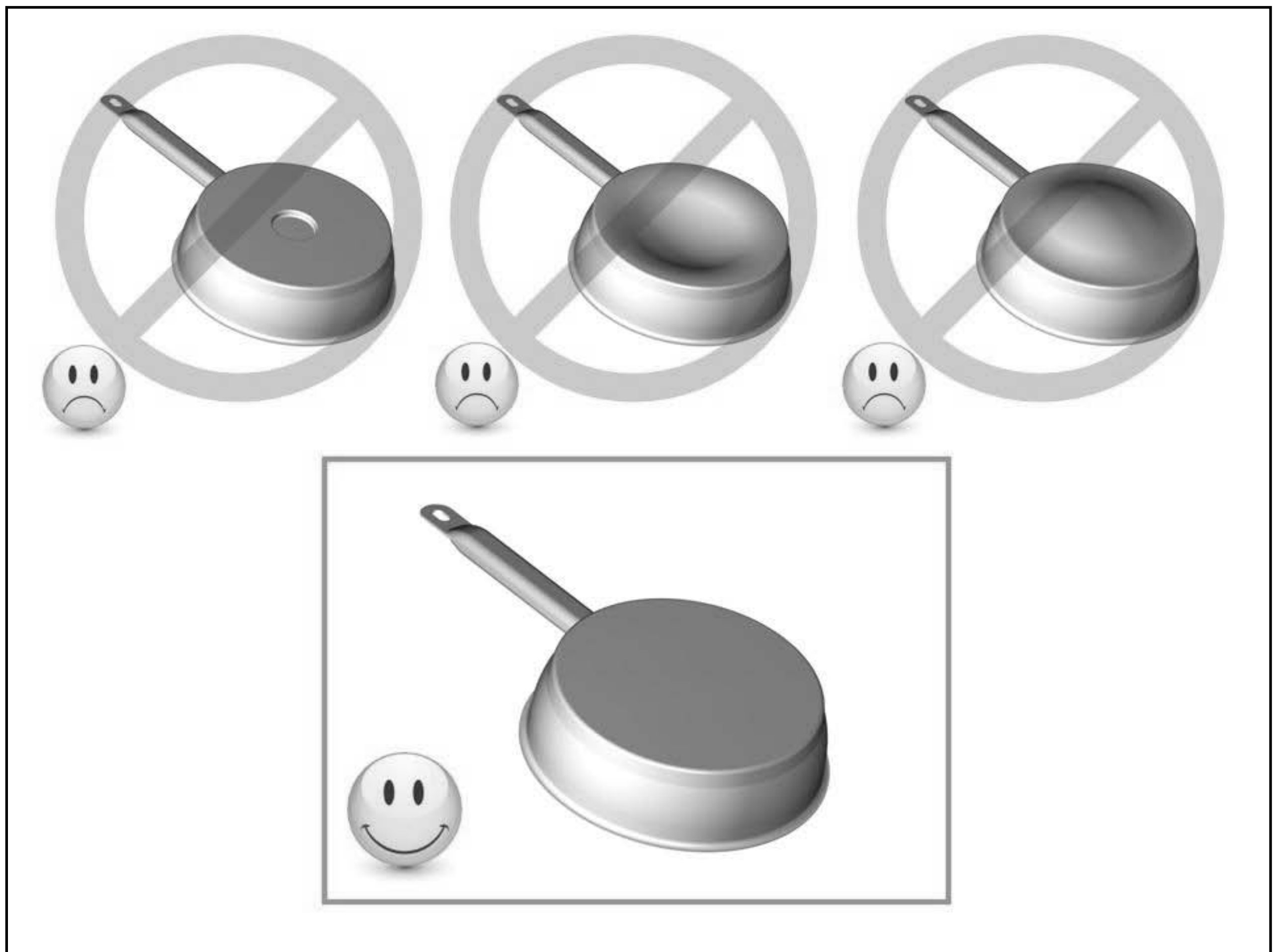
Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.
Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.
The manufacturers specify if their products are compatible with induction technology.
To check if pans are compatible :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- Check if a magnet sticks to the bottom of the pan.

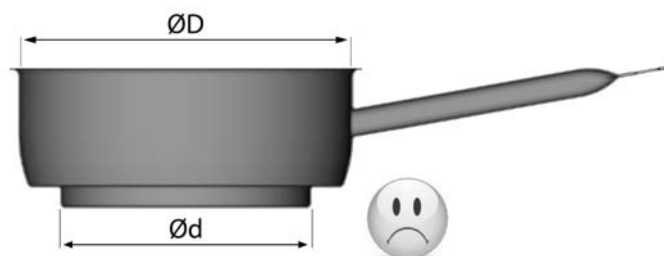
Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

The pans must be certified by the manufacturer as **compatible with induction hobs**.
However, it is possible that certain pans, even though declared compatible, may have characteristics which are not adapted to be used with induction hobs.
We recommend to verify, when purchasing the pans, that they respect at least the following conditions:



If the bottom of the pan (Ød) is significantly smaller than the diemeter of the body (ØD) **the performance will not be good, and the pan might not be identified by the plate**

If the bottom of the pan (Ød) is significantly smaller than the diemeter of the body (ØD) **the performance will not be good, and the pan might not be identified by the plate**



Pan dimension

The cooking zones will, to a certain limit, automatically adapt to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot due to **risk of burn.**

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must absolutely be avoided at all times.
- Do not ever use any steam-driven or pressured appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough pans across the glass will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately to prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn’t start-up :

- The hob could badly connected on the electrical network. Check the connection.
- The protection fuse might have cut-off the power. Check the fuse.
- The lock for the control might be activated. Unlock the control.
- The touch control might be covered with grease or water. Clean the touch control.
- An object is put on a key. Remove the object.

The control panel displays [U] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [C] or [E] :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn’t start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter “Keep warm“.

The control panel displays [II] :

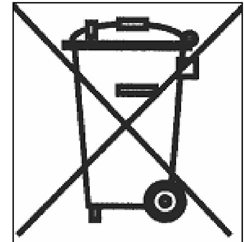
- Refer to the chapter “Pause“.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- Should you wish to discard the machine for any reason, please comply with the following: Take the machine to the local authorized company that collects discarded household appliances. Correct processing enables valuable materials to be recycled in an intelligent manner. Before discarding your machine it is important that you cut off the power supply

cord and remove it together with the plug. This machine has been accorded the appropriate mark in accordance with European Directive 2002/96EG regarding discarded electric and electronic equipment. This directive determines the standards for the collection and recycling of discarded equipment that apply to the entire territory of the European Union.

- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

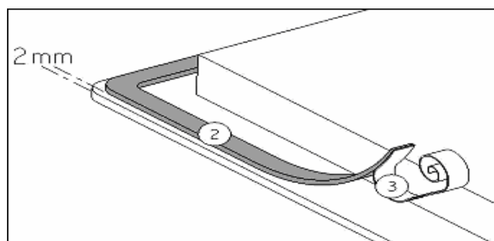


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the local legislation and standards.

How to fix the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
This installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- **For the installation cut-out, refer to the installation manual.**
- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods or edge must be heat-resisting.
- Do not install the hob above a non ventilated oven or dishwasher.
- Ensure a space under the bottom of the hob casing **of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid placing flammable objects in this drawer (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.

- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be free of (mechanical) constraints after installation, at all times.

Foster

Modulares Induktionssystem Foster

GEBRAUCHSANWEISUNG

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Induktionskochfeld der Firma Foster entschieden haben. Um dieses Gerät optimal nutzen zu können, bitten wir Sie, diese Anleitung aufmerksam zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

INHALT

SICHERHEIT

Vorsichtmaßnahmen vor dem ersten Gebrauch

- Gerät auspacken; dabei alle Verpackungsmaterialien entfernen.
- Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen von Fachpersonal vorgenommen werden. Der Hersteller weist jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für Schäden zurück, die durch technisch nicht einwandfrei ausgeführte Installations- und/oder Ansschlussarbeiten verursacht werden.
- Für den Gebrauch muss das Gerät in einem Küchenmöbel und auf einer geeigneten Arbeitsfläche installiert werden.
- Dieses Haushaltsgerät wurde ausschließlich zum Garen von Speisen konstruiert; alle weiteren häuslichen, geschäftlichen und industriellen Verwendungszwecke sind ausdrücklich ausgeschlossen.
- Alle Aufkleber vom Glas entfernen.
- Das Gerät nicht ändern oder umgestalten.
- Die Geräteoberfläche aus Glas darf nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss entsprechend geerdet und gemäß der vor Ort geltenden Bestimmungen an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Für den Anschluss des Versorgungskabels keine Verlängerungskabel verwenden.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder Trockner verwendet werden: Der Dampf könnte die elektronischen Bauteile des Geräts beschädigen.

Gebrauch des Gerätes

- Kochplatten nach dem Gebrauch ausschalten.
- Speisezubereitungen mit Fett oder Öl kontrollieren: Diese könnten sich leicht entzünden.
- Vorsicht walten lassen, um Verbrennungen während und nach dem Gebrauch des Geräts zu vermeiden.
- Sicherstellen, dass Verkabelungen ortsfester oder beweglicher Vorrichtungen das Glas des Geräts oder die kochendheißen Töpfe nicht berühren.
- Magnetische Objekte (Kreditkarten, Floppy Disks, Rechner) dürfen sich während des Gerätebetriebs nicht in der Nähe befinden.
- Außer der Kochtöpfe keine Metallgegenstände auf dem Gerät abstellen. Bei einem unbeabsichtigten Einschalten oder dem Vorliegen von Restwärme nach dem Garvorgang könnten diese schmelzen oder sich entzünden.
- Das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzplane abdecken; diese könnten sich überhitzen und verbrennen.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, deren geistige, körperliche oder sensorische Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen mangelt, es sei denn, diese werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt bzw. von dieser in den Gebrauch eingewiesen.
- Kinder müssen, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten, immer von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden, damit sie dieses nicht als Spielzeug zweckentfremden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Gerät abgelegt werden, da sie glühen könnten.

Schutzmaßnahmen gegen eine Beschädigung des Geräts

- Töpfe mit zerkratztem oder beschädigtem Boden (nicht aus emailliertem Gusseisen) können die Glaskeramik beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Stoffe können die Glaskeramik beschädigen.
- Darauf achten, dass - selbst kleine - Gegenstände nicht auf die Glaskeramik fallen.

- Sicherstellen, dass der Gebläsebetrieb des Geräts den Anweisungen des Herstellers entspricht.
- Nicht mit den Kochtöpfen an die Glaskanten stoßen.
- Keine leeren Töpfe auf der Glaskeramik abstellen oder dort lassen.
- Zucker, Synthetikmaterialien und Alufolie dürfen die Kochplatten nicht berühren, da diese beim Abkühlen Brüche oder anderweitige Beschädigungen der Glaskeramik verursachen können. Sollte dies geschehen, sofort das Gerät einschalten und den Gegenstand von der Kochplatte nehmen; dabei entsprechende Vorsichtmaßnahmen gegen Brandverletzungen treffen.
- Niemals einen heißen Kochtopf auf der Bedienblende abstellen.
- Sollte sich unter dem eingebauten Kochfeld eine Schublade befinden ist sicherzustellen, dass der Abstand zwischen deren Inhalt und dem unteren Geräteteil ausreichend ist (mindestens 2 cm). Dies ist zur Gewährleistung einer korrekten Lüftung unerlässlich.
- Niemals entflammbare Gegenstände (z.B. Spray) in der Schublade unter dem Gerät aufbewahren. Die möglicherweise unter dem Gerät befindlichen Besteckschubladen müssen hitzebeständig sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei Betriebsstörungen des Geräts

- Sollte eine Betriebsstörung bemerkt werden, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Wenn die Glaskeramik gebrochen ist oder Sprünge aufweist, sofort das Gerät vom Stromnetz trennen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Alle Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden. Das Gerät auf keinen Fall öffnen.
- **ACHTUNG**: Das Gerät sofort ausschalten, wenn die Glasfläche Sprünge aufweist oder gebrochen ist, um eine Stromschlaggefahr zu verhindern.

Weitere Vorsichtsmaßnahmen

- Sicherstellen, dass Kochtopf oder Pfanne immer mittig auf der Kochplatte abgestellt sind. Der Boden des Kochgeschirrs muss die Kochplatte so weit wie möglich bedecken.
- Für Träger von Schrittmachern: Das Magnetfeld des Geräts könnte den Betrieb des Schrittmachers beeinflussen. Vor dem Kauf sollte der Händler und/oder der behandelnde Arzt um Hinweise gebeten werden.
- Keine Behälter aus Aluminium oder Synthetikmaterialien verwenden: Diese könnten beim Abstellen auf den eingeschalteten oder noch heißen Platten schmelzen.



DER GEBRAUCH MINDERWERTIGER KOCHTÖPFE ODER VON ADAPTERN FÜR NICHT-MAGNETISCHE TÖPFE FÜHRT ZUM VERFALL DER GERÄTEGARANTIE. IN DIESEM FALL KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR SCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN, DIE AM GERÄT UND/ODER AN GEGENSTÄNDEN IN DESSEN NÄHE VERURSACHT WURDEN.



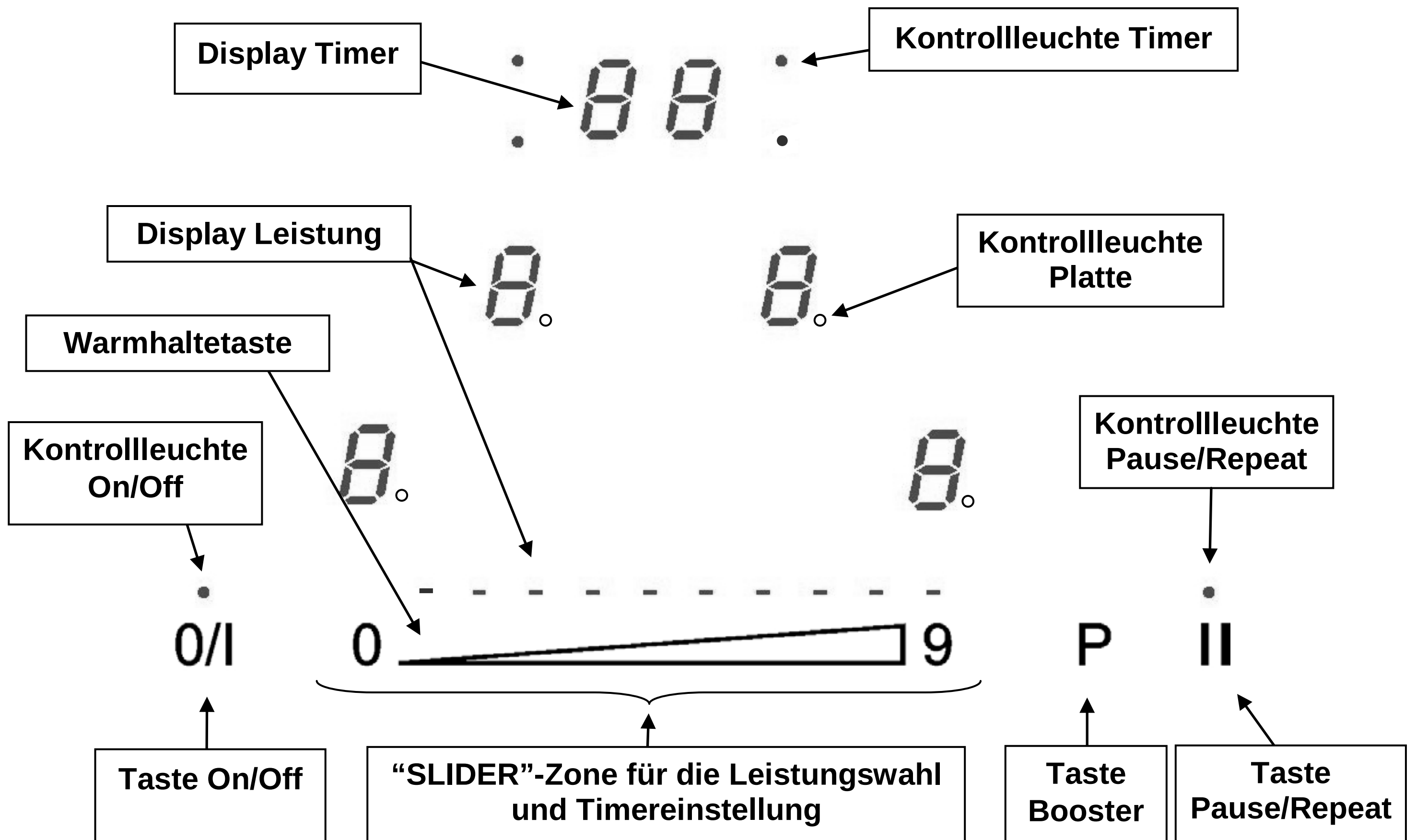
BE

Technische Daten

Gesamtleistung	Durchmesser	Nennleistung*	Leistung Booster*	Erkennbarer Mindest-durchmesser
Max 7400 W	Zone : 250 mm Zone : 200 mm Zone : 160 mm	2300 W 2300 W 1100 W	3000 W 3000 W 1400 W	110 mm 100 mm 90 mm

* Gemessene Durchschnittsleistung. Je nach Form, Größe und Qualität des Topfes kann die maximale gemessene Leistung von der angegebenen abweichen.

Bedienblende



GEBRAUCH DES GERÄTES

Display

Display	Beschreibung	Funktion
0	Null	Kochplatte aktiviert.
1…9	Leistungsstufe	Wahl der Leistungsstufe.
U	Topf-Sensor	Topf nicht vorhanden oder ungeeignet.
A	Heizbeschleuniger	Automatisches Garen.
E	Fehlermeldung	Elektronischer Defekt
H	Restwärme	Kochplatte heiß.
P	Booster	Überleistung aktiviert.
L	Sperre	Sperre Bedienblende
U	Warmhaltefunktion	Automatischer Beibehalt von 70°C.
II	Pause	Gerät im Pause-Zustand.

Lüftung

Das Kühlsystem arbeitet vollkommen automatisch. Das Gebläse startet bei niedriger Drehzahl, wenn die interne Wärme einen bestimmten Wert erreicht. Bei einem intensiven Gebrauch des Geräts erreicht das Gebläse eine hohe Drehzahl. Das Gebläse drosselt die Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch aus, wenn die Temperatur im elektronischen Kreislauf unter den festgelegten Wert sinkt.

ERSTINBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES GERÄTS

Vor der ersten Inbetriebnahme

Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen und dann sorgfältig abtrocknen. Keine Reinigungsmittel verwenden, die das Glas verfärben könnten.

Funktionsweise der Induktion

Unter jeder Kochplatte befindet sich ein Magnet für den Induktionsvorgang. Wird dieser aktiviert, entsteht ein elektromagnetisches Feld, das im ferromagnetischen Topfboden einen Induktionsstrom erzeugt. Der auf der Kochplatte abgestellte Topf heizt sich somit auf.

Der Topf muss natürlich geeignet sein:

- Alle Töpfe aus ferromagnetischem Material sind empfehlenswert (zur Kontrolle einen Magneten verwenden): Töpfe aus Gusseisen, Stahl, emailliert und aus Edelstahl mit ferromagnetischem Boden.
- Nicht verwenden: Töpfe aus Kupfer, Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Aluminium, Glas, Holz, Keramikmaterial, Ton.

Die Induktionsplatte passt sich automatisch der Topfgröße an: Wenn dieser zu klein ist, funktioniert die Platte jedoch nicht. Der Mindestdurchmesser variiert je nach Plattendurchmesser. Sollte der Topf nicht für ein Induktionskochfeld geeignet sein, ist auf dem Display der Buchstabe [U] zu sehen.

Sensortasten

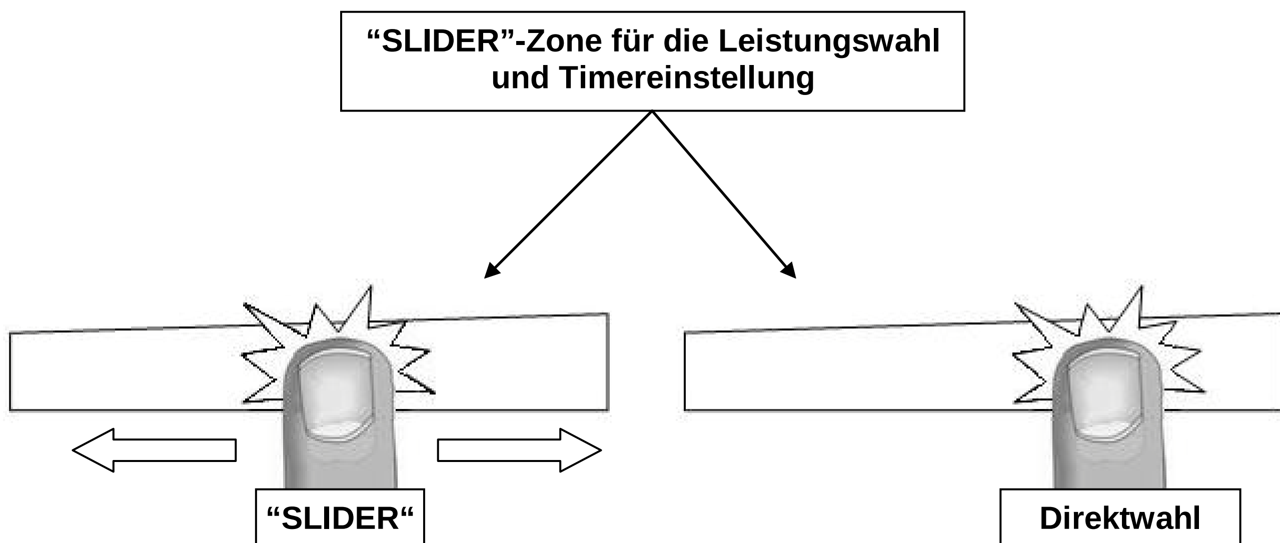
Das Induktionskochfeld ist mit elektronischen Steuerungen ausgestattet, die über Sensortasten aktiviert werden. Durch Berühren der Taste mit dem Finger wird die entsprechende Steuerung

eingeschaltet. Die Aktivierung wird mit der entsprechenden Kontrollleuchte oder durch einen Buchstaben bzw. eine Zahl auf dem Display und/oder einen Warnton bestätigt.

Bei regulären Gebrauch jede Taste einzeln drücken.

"SLIDER"-Zone für die Leistungswahl und Timereinstellung.

Um die Leistung mit dem Schieber einzustellen, den Finger über denselben gleiten lassen. Die Leistung kann auch direkt ausgewählt werden, indem der Finger auf den gewünschten Punkt drückt (ohne ihn zu bewegen).



Zum Starten

- **Einschalten/Ausschalten des Gerätes:**

Tätigkeit	Bedienblende	Display
Zum Einschalten	[0/I] drücken	[0] blinken
Zum Ausschalten	[0/I] drücken	leer oder [H]

- **Einschalten/Ausschalten einer Kochplatte:**

Tätigkeit	Bedienblende	Display
Wahl Kochplatte	Gewähltes Display [0] drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Zum Einstellen	Über "SLIDER" gleiten	Von [0] bis [9]
(Leistung einstellen)	Von links nach rechts	
Zum Ausschalten	Bis [0] über den "SLIDER" gleiten	[0] oder [H]
	Oder [0] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung, kehrt das Gerät in den Wartezustand zurück.

Erkennen des Kochtopfs

Das Erkennen des Kochtopfs gewährleistet völlige Sicherheit.
Die Induktion funktioniert nicht:

- Wenn sich auf der Platte kein Topf befindet oder der Topf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall kann die Leistung erhöht werden, und auf dem Display ist [U] zu sehen. Dieses Symbol erlischt, wenn ein geeigneter Topf auf der Platte abgestellt wird.
- Wenn der Topf von der Kochplatte genommen wird: Der Garvorgang wird angehalten, und auf dem Display ist [U] zu sehen. Das Symbol [U] erlischt, wenn der Topf erneut auf der Platte abgestellt wird. Der Garvorgang startet mit der Leistungsstufe neu, die bereits gewählt wurde.

Nach dem Gebrauch die Kochplatte ausschalten; den Topf-Sensor [U] nicht eingeschaltet lassen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten des Geräts ist die Kochplatte noch heiß, und auf dem Display ist [H] zu sehen.
Das Symbol [H] erlischt, wenn die Kochplatte ohne eine Verbrennungsgefahr berührt werden kann.
Solange die Kontrollleuchte für Restwärme eingeschaltet bleibt, darf die Platte weder berührt werden noch ein wärmeempfindlicher Gegenstand darauf abgestellt werden: **Verbrennungs- und Brandrisiko**.

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion [P] garantiert einen Leistungsanstieg der gewählten Kochplatte. Bei Aktivierung dieser Funktion arbeitet die Platte für zehn Minuten bei sehr hoher Leistung. Der Booster dient beispielsweise zum schnellen Erhitzen einer großen Wassermenge.

- **Einschalten/Ausschalten der Booster-Funktion:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	[0] der gewählten Zone drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Einschalten des Booster	Taste [P] drücken	[P]
Ausschalten des Booster	Über “SLIDER“ gleiten	Von [0] bis [9]
	Oder [P] drücken	[9]

- **Steuerung der Leistung:**

Das Gerät verfügt über ein System zur Begrenzung der Maximalleistung. Bei aktivierter Booster-Funktion verringert das elektronische System automatisch die Leistung einer der anderen Platten, um diese nicht zu überschreiten. Das Display blinkt für einige Sekunden auf [9] und zeigt daraufhin die zulässige Leistung an:

Gewählte Platte	Andere Platte: (Beispiel: Leistungsstufe 9)
Das Symbol [P] erscheint	[9] wird je nach betroffener Art der Platte zu [6] oder [8]

Timer

Der Timer kann mit beiden Platten gleichzeitig und mit jeweils unterschiedlichen Einstellungen verwendet werden (von 0 bis 99 Minuten).

- **Einstellung und Änderung der Garzeit :**

Beispiel: 16 Minuten bei Stufe 7 :

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	[0] für die gewählte Platte drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Leistungsstufe wählen	Über “SLIDER“ zu [7] gleiten	[7]

« Timer » auswählen	Display [CL] drücken	[00]
Einer einstellen	Über “SLIDER“ zu [6] gleiten	[0 fest] [6 blinkend]
Einer bestätigen	Display [06] drücken	[0 blinkend] [6 fest]
Zehner einstellen	Über “SLIDER“ zu [1] gleiten	[1 blinkend] [6 fest]
Zehner bestätigen	Display [16] drücken	[16]

Die Zeit wurde bestätigt; der Garvorgang startet.

- **Zum Ausschalten der Garzeit**

Beispiel: 13 Minuten bei Stufe 7 :

Tätigkeit	Bedienblende	Display
Wahl Kochplatte	Gewähltes Display [0] drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
« Timer » auswählen	[13] drücken	[13]
Einer deaktivieren	Über “SLIDER“ zu [0] gleiten	[1 fest] [0 blinkend]
Einer bestätigen	Display [10] drücken	[1 blinkend] [0 fest]
Zehner deaktivieren	Über “SLIDER“ zu [0] gleiten	[0 blinkend] [0 fest]
Zehner bestätigen	Display [00] drücken	[00]

- **Automatische Ausschaltung am Ende des Garvorgangs**

Bei Erreichen der eingestellten Garzeit blinkt das Display des Timers auf [00]; es erscheint ein Warnton, und die Kochplatte schaltet sich aus. Zum Abschalten des Warntons lediglich die Taste [00] drücken.

- **Minutenzähler-Funktion (ohne Garen):**

Beispiel: für 29 Minuten :

Tätigkeit	Bedienblende	Display
Gerät einschalten	Display [0/I] drücken	Kontrollleuchten Platte Ein
« Timer » auswählen	Display [CL] drücken	[00]
Einer einstellen	Über “SLIDER“ zu [9] gleiten	[0 fest] [9 blinkend]
Einer bestätigen	Display [09] drücken	[0 blinkend] [9 fest]
Zehner einstellen	Über “SLIDER“ zu [2] gleiten	[2 blinkend] [9 fest]
Zehner bestätigen	Display [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden erlischt das Blinklicht der Kontrollleuchte.
Direkt nach Ablauf der eingestellten Zeit blinken die Displays der Timer bei [00], und ein Warnton ist zu hören. Zum Abschalten des Warntons lediglich das Display [00] drücken. Das Gerät schaltet sich aus.

Automatische Garfunktion.

Alle Kochplatten verfügen über die Automatikfunktion "Stop and Go”. Die Platte schaltet sich für einen festgelegten Zeitraum bei voller Leistung ein und verringert die Leistung dann automatisch bis zu einer eingestellten Stufe.

- **Start:**

Tätigkeit	Bedienblende	Display
Wahl Kochplatte	Gewähltes Display [0] drücken	[0] und Kontrollleuchte Ein
Einstell. volle Leistung	Über “SLIDER“ zu [9] gleiten	Von [0] zu [9]
Automatisches Garen.	Display “SLIDER“ [9] erneut drücken	[9] blinkt mit [A]
Wahl der Leistungsstufe	Über “SLIDER“ zu [7] gleiten	Von [9] zu [8] [7]

(Beispiel « 7 »)		[7] blinkt mit [A]

- **Ausschalten der automatischen Garfunktion:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Kochplatte	[7] der Platte drücken	[7] blinkt mit [A]
Wahl der Leistungsstufe	Über “SLIDER“ gleiten	Von [1] bis [9]

Pause-Funktion

Diese Funktion schaltet alle Garvorgänge aus und ermöglicht deren erneute Aktivierung zu einem späteren Zeitpunkt bei gleichbleibenden Einstellungen.

- **Aktivieren/Deaktivieren der Pause-Funktion:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Pause aktivieren	[II] für 2 Sekunden drücken	[II] auf Display der Platte
Pause deaktivieren	[II] für 2 Sekunden drücken	Pause-Kontrollleuchte blinkt
	Eine andere Taste drücken oder über den “SLIDER“ gleiten	Pause-Kontrollleuchte erlischt

Wiederaufruffunktion

Nach dem Ausschalten des Geräts [0/I] können die letzten Einstellungen erneut aufgerufen werden.

- Gar-Einstellungen aller Platten (Leistung)
- Minuten und Sekunden der Timer der Platten
- Heizfunktion

Vorgehensweise bei der Wiederaufruffunktion:

- Taste [0/I] drücken
- Dann innerhalb von 6 Sekunden Taste [II] drücken

Die vorherige Einstellung wird aktiviert.

«Warmhalten»-Funktion

Mit dieser Funktion kann die Temperatur von 70°C erreicht und automatisch beibehalten werden. Dies verhindert ein Überkochen von Flüssigkeiten oder ein Anbrennen von Speisen in den Töpfen.

- **Zur Aktivierung der Funktion «Warmhalten» :**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Wahl Zone	Gewähltes Display [0] drücken	Von [0] bis [9] oder [H]
Zum Aktivieren	Taste [U] auf “SLIDER“ drücken	[U]
Zum Ausschalten	Am ausgewählten Display [U] drücken	[U]
	Über “SLIDER“ gleiten	Von [0] bis [9] oder [H]

Diese Funktion kann an allen Kochplatten unabhängig aktiviert werden.
Wenn der Topf von der Kochplatte genommen wird, bleibt die Warmhaltefunktion circa 10 Minuten weiter aktiviert.
Die Höchstdauer der Warmhaltefunktion beträgt zwei Stunden.

Sperre der Bedienblende

Damit eine Einstellung - speziell bei der Reinigung - nicht unbeabsichtigterweise geändert wird, kann die Bedienblende gesperrt werden (mit Ausnahme der Taste On/Off [0/I]).

- **Sperre:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Start	[0/I] drücken	[0] oder [H] am Display
Sperren des Geräts	Gleichzeitig [P] und [0] des Displays der rechten Zone drücken	Keine Änderung
	Am Display erneut [0] drücken	Am Display erscheint [L]

- **Freigabe:**

Tätigkeit	**Bedienblende**	**Display**
Start	[0/I] drücken	Am Display erscheint [L]
In den 5 Sekunden nach dem Start:		
Freigabe des Geräts	Gleichzeitig [P] und [L] des Displays der rechten Zone drücken	[0] oder [H] am Display
	[P] drücken	Keine Kontrollleuchte am Display

GAREMPFEHLUNGEN

Qualität der Kochtöpfe

Geeignete Materialien : Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer Edelstahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.
Ungeeignete Materialien : Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramikmaterial, Porzellan.
Der Hersteller des Kochgeschirrs weist darauf hin, ob dieses für Induktionskochfelder geeignet ist.
Um die Eignung des Kochgeschirrs (Töpfe) zu prüfen:

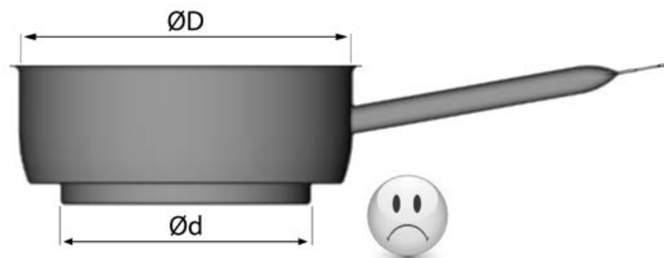
- Einen Liter Wasser in einen Topf füllen und diesen auf der Induktionsplatte bei Leistungsstufe [9] abstellen. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Ein Magnet muss am Topfboden haften bleiben.

Einige Töpfe können bei der Verwendung auf Induktionsplatten Geräusche erzeugen. Dieses Geräusch ist kein Hinweis auf eine Betriebsstörung des Geräts und beeinflusst den Betrieb und/oder die Garleistung nicht.

Die Töpfe müssen vom Hersteller als **für die Induktion geeignet** zertifiziert sein.
Es kann dennoch vorkommen, dass einige Töpfe, auch wenn ihre Eignung bescheinigt wurde, tatsächlich Eigenschaften besitzen, die nicht für den Gebrauch mit Induktionskochfeldern geeignet sind.
Beim Kauf sollte darum geprüft werden, dass die Töpfe mindestens folgende Bedingungen erfüllen:



Sollte der Boden des Topfes (Ød) bedeutend kleiner als der Durchmesser des Körpers (ØD) sein, **führt dies zu einer Leistungsminderung, und der Topf könnte möglicherweise von der Kochplatte nicht erkannt werden.**



Abmessungen der Töpfe

Die Kochplatten passen sich innerhalb bestimmter Grenzen dem Topfdurchmesser an. Dennoch muss der Topf je nach Größe der Kochplatte einen Mindestdurchmesser besitzen.

Für eine optimale Leistung des Geräts den Topf in der Mitte der Platte abstellen.

Beispiele für Einstellungen der Leistung

(Die Werte dienen lediglich der Veranschaulichung)

Von 1 bis 2	Zerlassen Aufwärmen	Soßen, Butter, Schokolade, Gelatine Bereits zubereitete Speisen
Von 2 bis 3	Ziehen lassen Auftauen	Reis, Pudding, Zuckersirup Gefriergetrocknetes Gemüse, Fisch, tiefgekühlte Produkte
Von 3 bis 4	Dampf	Gemüse, Fisch, Fleisch
Von 4 bis 5	Wasser	Gekochte Kartoffeln, Suppen, Nudeln, frisches Gemüse
Von 6 bis 7	Köcheln Ziehen lassen	Fleisch, Leber, Eier, Bratwurst Gulasch, Braten, Kaldaunen
Von 7 bis 8	Garen	Kartoffeln, Pommes Frites, Waffeln
9	Frittieren, braun braten In Wasser kochen	Koteletts, Omelette, frittierte Speisen Wasser
P	Kochendes Wasser	Beträchtliche Wassermengen kochen lassen

WARTUNG UND REINIGUNG

Gerät vor der Reinigung ausschalten.
Gerät nicht reinigen, wenn das Glas heiß ist: **Verbrennungsgefahr**!

- Leichte Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch entfernen, das mit wasserverdünntem Reinigungsmittel getränkt wurde. Die Oberfläche mit kaltem Wasser spülen und sorgfältig abtrocknen.
- Sehr scheuernde und ätzende Reinigungsmittel, die Kratzer erzeugen können, dürfen auf keinen Fall verwendet werden.
- Zum Reinigen des Geräts niemals Dampf- oder Hochdruckreiniger verwenden.
- Keine Gegenstände benutzen, die die Glaskeramik zerkratzen könnten.
- Sicherstellen, dass der Topf trocken und sauber ist. Prüfen, dass dich an der Glaskeramik oder dem Topf keine Staubkörner befinden. Wenn ein Topf mit unregelmäßigen Boden über die Glaskeramik geschoben wird, können auf deren Oberfläche Kratzer entstehen.
- Verschüttete Produkte wie Zucker, Marmelade, Konserven usw. müssen sofort entfernt werden, damit Beschädigungen der Oberfläche aus Glaskeramik verhindert werden.

ABHILFE BEI STÖRUNGEN

Gerät schaltet sich nicht ein

- Gerät ist nicht richtig an das Stromnetz angeschlossen.
- Keine Sicherung vorhanden oder Kreislauf geöffnet.
- Sperrsystem aktiviert.
- Auf den Sensortasten befindet sich Fett oder Wasser.
- Ein Gegenstand befindet sich auf einer der Tasten.

Symbol [U] erscheint

- Kein Topf auf der Platte.
- Topf ungeeignet für Induktionskochfeld.
- Zu geringer Durchmesser des Topfbodens.

Symbol [C] oder [E] erscheint

- Kundendienst benachrichtigen.

Eine der Platten wird ausgeschaltet

- Sicherheitssystem wurde aktiviert.
- Für eine gewisse Zeit wurde vergessen, die Platte auszuschalten.
- Eine oder mehr Tasten sind mit etwas bedeckt.
- Der Topf ist leer und der Boden überhitzt.
- Die automatische Funktion zur Minderung oder Unterbrechung der Leistung bei Überhitzung wurde aktiviert.

Kontinuierlicher Gebläsebetrieb nach Ausschalten des Geräts

- Hierbei handelt es sich nicht um eine Betriebsstörung. Das Gebläse arbeitet weiter, um die elektronischen Bauteile vor Überhitzung zu schützen.
- Das Gebläse schaltet sich automatisch aus.

Automatisches Garsystem startet nicht :

- Platte noch heiß [H].

- Maximale Leistungsstufe [9] wurde gewählt.

Bedienblende zeigt [L] :
- Siehe Kapitel zur Sperre der Bedienblende.

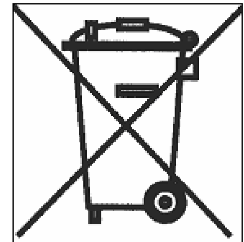
Bedienblende zeigt [U] :
- Siehe Kapitel “Warmhalten”.

Bedienblende zeigt [II] :
- Siehe Kapitel “Pause“.

UMWELTSCHUTZ

- Das Verpackungsmaterial ist ökologisch und muss recycelt werden.
- Das Gerät enthält einige Edelmetalle. Zur Vorgehensweise beim Recyceln und Entsorgen des Geräts bei der Außerbetriebnahme die vor Ort befindlichen Behörden kontaktieren. Eine korrekte Entsorgung ermöglicht das Recyceln wertvoller Materialien auf intelligente Weise. Vor dem Entsorgen des Geräts muss das Versorgungskabel abgeschnitten und zusammen mit dem Stecker entfernt werden. Dieses Gerät verfügt über eine der Richtlinie 2002/96EG entsprechende Kennzeichnung bezüglich der Entsorgung elektrischer Geräte. Die Richtlinie legt die Bestimmungen zum Sammeln und Recyceln von Elektrogeräten fest und ist in der gesamten europäischen Gemeinschaft gültig.

- Das Gerät nicht in den Müll werfen.
- Kontaktieren Sie die Organisation, die sich in Ihrer Gemeinde mit dem Recycling von Elektrohaushaltsgeräten befasst.

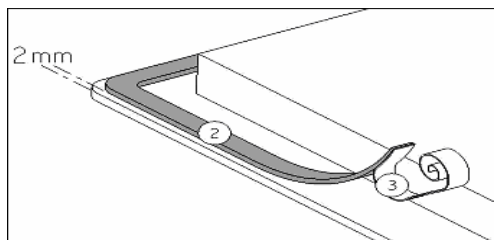


INSTALLATIONSANLEITUNG

Die Verantwortung für die Installation obliegt ausschließlich dem spezialisierten Installateur. Der Installateur ist dazu verpflichtet, die lokalen Gesetze und die im Aufstellungsland des Geräts geltenden Normen einzuhalten.

Befestigen der Dichtung

Die zum Lieferumfang des Geräts gehörende Dichtung wird verwendet, um Infiltrationen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das unter dem Gerät befindliche Möbel zu verhindern. Bei deren Installation vorsichtig verfahren und die nachfolgende Zeichnung berücksichtigen.



Nach dem Entfernen des Schutzstreifens (3) die Dichtung (2) zwei mm von der unteren Außenkante des Glases entfernt ankleben

- **Einsetzen – Installation**
- **Zur Einbauöffnung siehe Installationsanleitung.**
- Sicherstellen, dass ein **Abstand von mindestens 50 mm** zwischen dem Gerät und der Mauer bzw. den Wänden bzw. den seitlichen Schottwänden besteht.
- Das Gerät ist als zur Wärmeschutzklasse “Y” gehörig eingestuft. Im Idealfall sollte das Gerät mit einem großen Abstand auf beiden Seiten installiert werden. Dabei dürfen eine rückwärtige Wand sowie auf einer Seite ein hohes Möbelstück oder eine Wand vorhanden sein. **Auf der anderen Seite darf sich keine Trennwand bzw. kein Möbelstück befinden, dessen Höhe über der Geräteposition liegt**.
- Das Möbel bzw. die Arbeitsfläche, auf der das Gerät installiert wird, sowie die Kanten der Möbel und/oder der Hängeschränke, die laminierten Verkleidungen derselben und der zum Zusammenbau verwendete Leim müssen Temperaturen bis 100 °C standhalten.
- Die Wandträger müssen hitzebeständig sein.
- Die für die Arbeitsflächen verwendeten Materialien dehnen sich aufgrund von Feuchtigkeit häufig aus. Zum Schutz der Einbauöffnung des Geräts eine Schicht spezieller Farbe oder Dichtungsmasse auftragen. Besonders umsichtig vorgehen, um die mit dem Gerät gelieferte Dichtung einwandfrei anzubringen, damit Infiltrationen in das darunter befindliche Möbelstück vermieden werden. Die Dichtung gewährleistet bei Verwendung auf glatten Oberflächen eine korrekte Undurchlässigkeit.
- Das Gerät nicht über einem unzulänglich belüfteten Ofen oder einem Geschirrspüler installieren.
- **Unterhalb des Gerätefachs muss ein Freiraum von mindestens 20 mm** gewährleistet sein, damit eine korrekte Belüftung des Geräts möglich ist.
- Sollte sich unter dem Gerät eine Schublade befinden, dürfen in dieser keine entflammbaren Gegenstände wie Spraydosen bzw. Objekte aufbewahrt werden, die nicht hitzebeständig sind.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem dem Gerät und einer möglicherweise darüber angebrachten Dunstabzugshaube muss den Angaben des Herstellers der Abzugshaube entsprechen. Sollten keine entsprechenden Anweisungen vorliegen, ist ein Mindestabstand von 760 mm einzuhalten.
- Das Versorgungskabel darf nach der Installation des Geräts nicht mechanischen Beanspruchungen wie z.B. einer Quetschung durch die Bewegung von Schubladen usw. ausgesetzt sein.

Chère cliente,cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.
Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



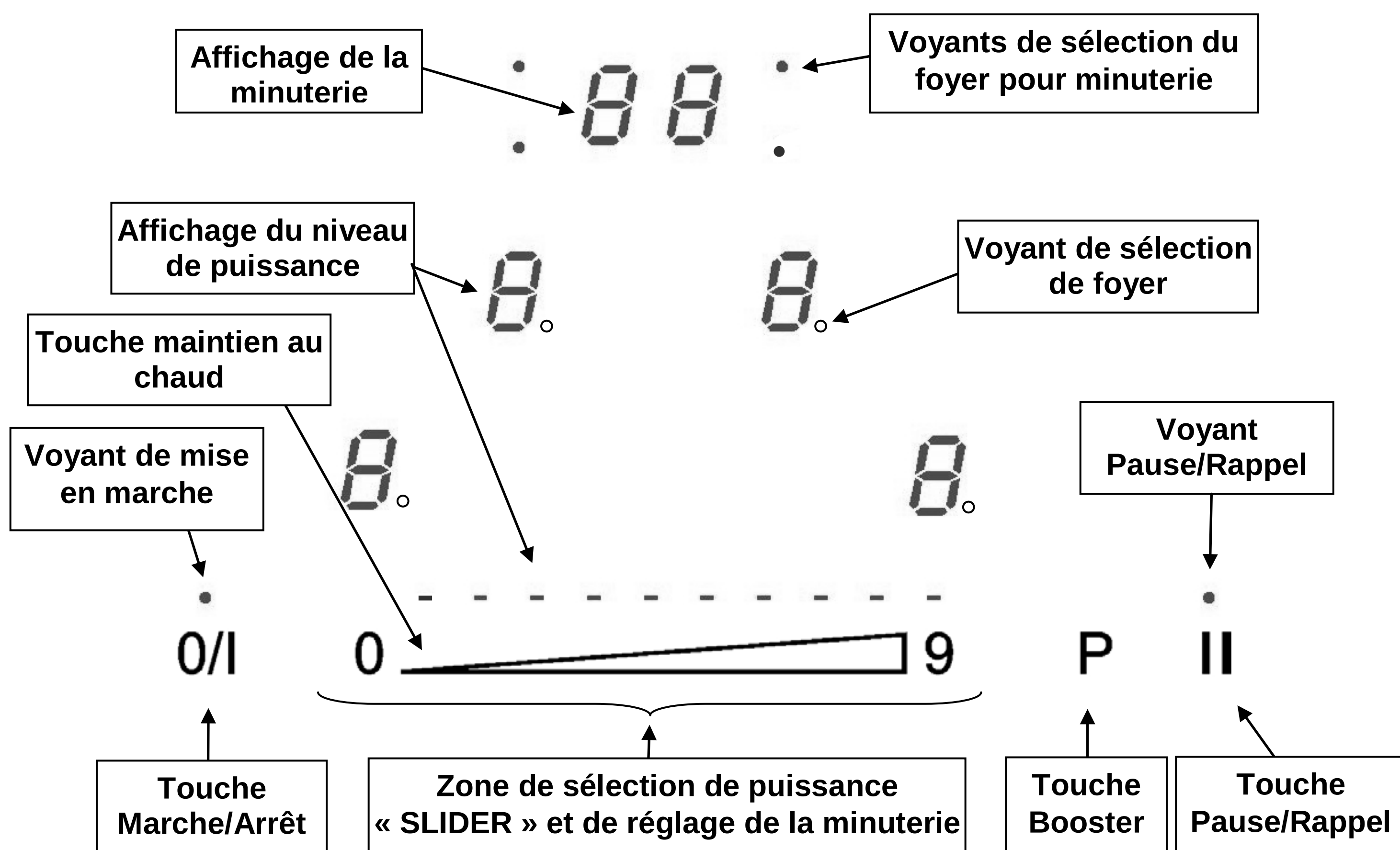
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Puissance totale	Diamètre	Puissance nominale*	Puissance du booster*	Détection mini
Max : 7400 W	Zone : 250 mm Zone : 200 mm Zone : 160 mm	2300 W 2300 W 1100 W	3000 W 3000 W 1400 W	110 mm 100 mm 90 mm

* Puissances moyennes constatées. Selon la forme, la dimension et la qualité des casseroles utilisées, les puissances maximales mesurées peuvent dépasser les valeurs indiquées ci-dessus.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Pause	La table est en pause.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

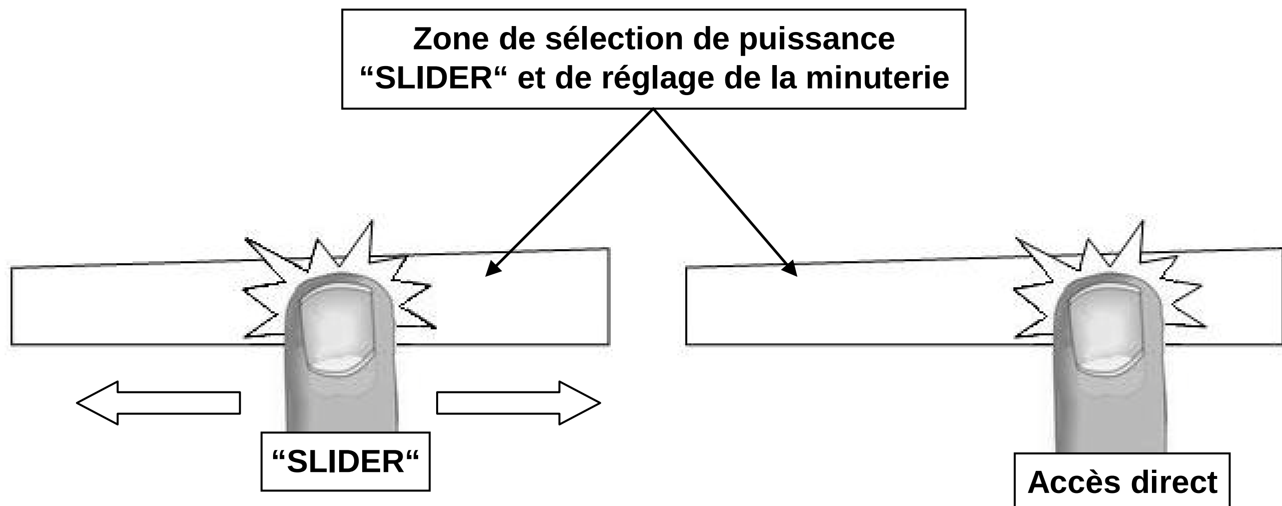
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.
Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance " SLIDER " et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER".
Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [0/I]	[0] clignotent
Arrêter	appuyer sur [0/I]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Régler (Ajuster la puissance)	glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche	[0] à [9]
Arrêter	glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER"	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher le booster	appuyer sur [P]	[P]
Stopper le booster	glisser sur le "SLIDER"	[P] à [0]
	ou appuyer sur [P]	[9]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 ou 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [6]	[0 fixe] [6 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [06]	[0 clignotant] [6 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [1]	[1 clignotant] [6 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [13]	[13]
Désactiver les unités	glisser sur le “SLIDER “jusqu’à [0]	[1 fixe] [0 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [10]	[1 clignotant] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	glisser sur le “SLIDER “jusqu’à [0]	[00 clignotant][0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [00]	[00]

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d’appuyer sur la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la table de cuisson	appuyer sur [0/I]	voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [9]	[0 fixe] [9 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [09]	[0 clignotant] [9 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [2]	[2 clignotant] [9 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d’appuyer sur la touche [00].
La table s’éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	passe de [0] à [9]
Activer l'automatisme	ré appuyer sur [9] du "SLIDER"	[9] clignote avec [A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	glisser sur le "SLIDER"	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur la touche [II] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [II] pendant 2s	le voyant "Pause/Rappel" clignote
	appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/Rappel" est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (0/I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [0/I].
- Ensuite appuyer sur la touche [II] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	appuyer sur [U] du “SLIDER“	[U]
Arrêter le maintien au chaud	appuyer sur [U] de la zone	[U]
	glisser sur le “SLIDER“	[0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.
Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.
La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l’exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	appuyer ensemble sur [P] et [0] de la zone de droite	pas de changement
	ré appuyer sur [0]	[L] sur les afficheurs

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[L] sur les afficheurs
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer ensemble sur [P] et [L] de la zone de droite	[0] sur les afficheurs
	appuyer sur [P]	afficheurs éteints

CONSEILS DE CUISSON

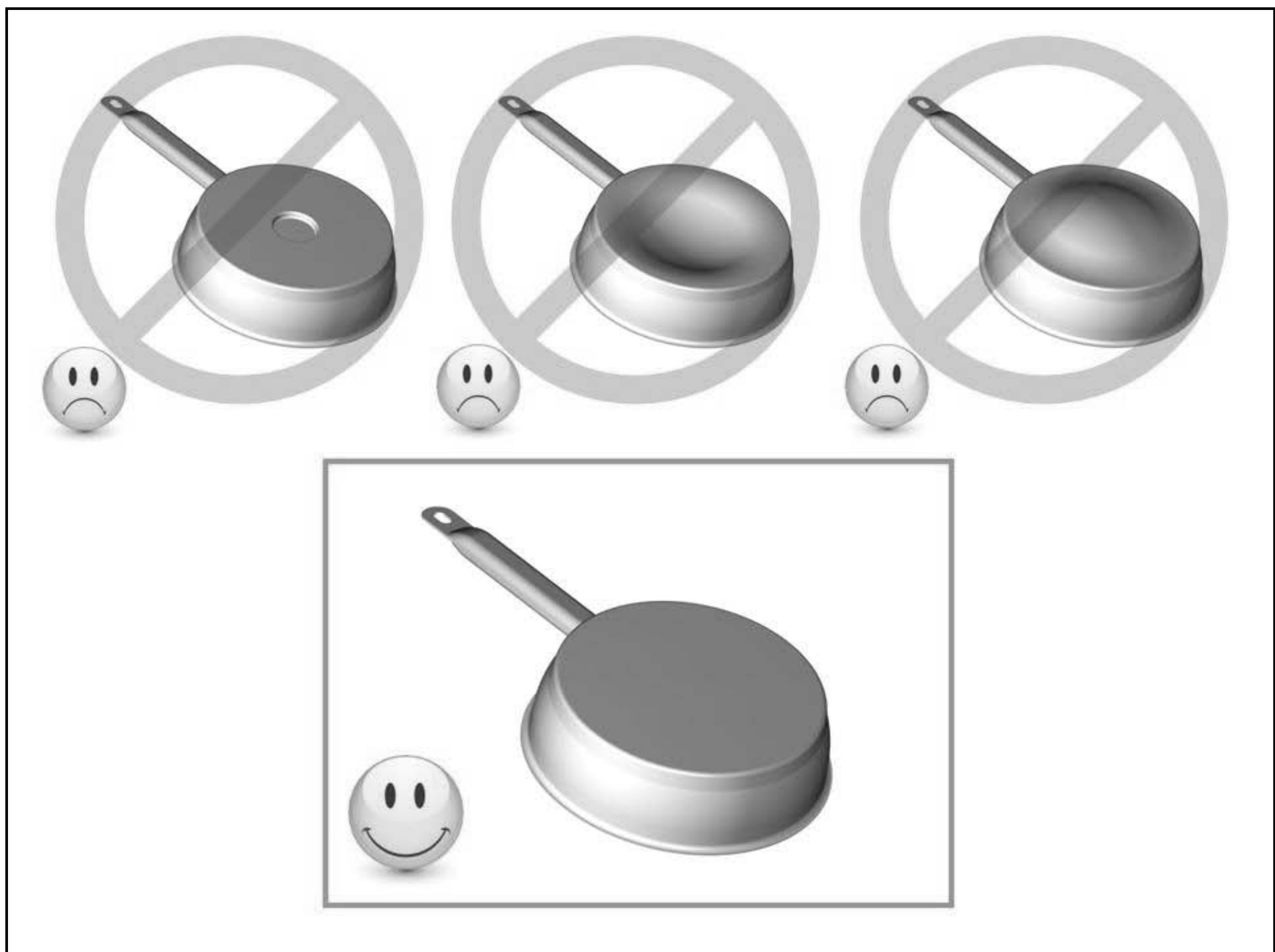
Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.
Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

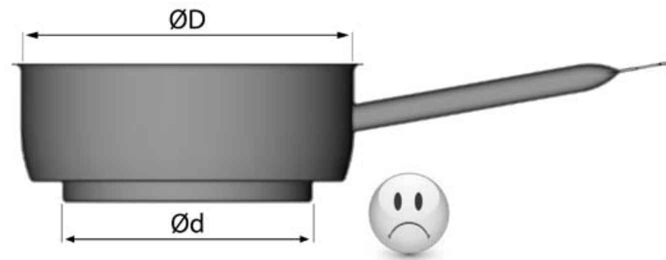
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

Les casseroles doivent être certifiées par le fabricant comme **compatible avec l'induction.**
Il est toutefois possible que certaines casseroles certifiées aient en réalité des caractéristiques non adaptées.
Nous recommandons de vérifier au moment de l'achat que les casseroles respectent les conditions suivantes :



Si le fond de la casserole (Ød) est significativement plus petit que son corps (ØD)
le rendement en est affecté et la casserole risque de ne pas être détectée.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s’adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu’à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d’obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensitives.

Le symbole [U] s’affiche :
- Il n’y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n’est pas compatible avec l’induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [C] ou [E] s’affiche :
- Appelez le Service Après-ventes.

L’une des zones ou l’ensemble du plan de cuisson se déclenche :
- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s’actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s’enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d’un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l’arrêt de la table :
- Ce n’est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l’électronique de l’appareil.
- La soufflerie s’arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s’enclenche pas :
- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

La commande affiche [L]:
- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

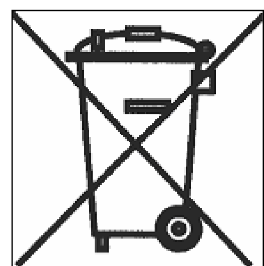
Le symbole [U] s’affiche :
- Se référer au chapitre “Maintien chaud“.

Le symbole [II] s’affiche :
- Se référer au chapitre “Pause“.

PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l’environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l’appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d’enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

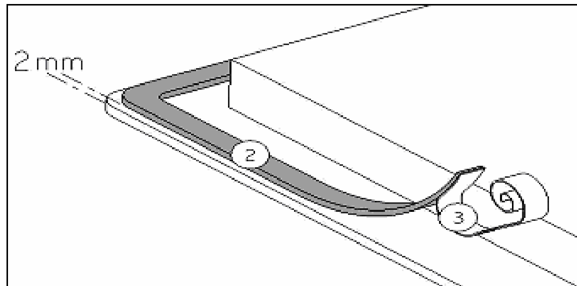


INSTRUCTIONS D’INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L’utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d’étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l’appareil permet d’éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- **Pour la découpe du plan de travail, se référer à la notice d’installation**
- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d’armoire haute ou un mur peut se trouver sur l’un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l’autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l’humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N’installer pas la table au dessus d’un four non ventilé ou d’un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l’appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l’air de refroidissement de l’électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d’y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L’écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d’elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d’absence d’instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d’un tiroir.